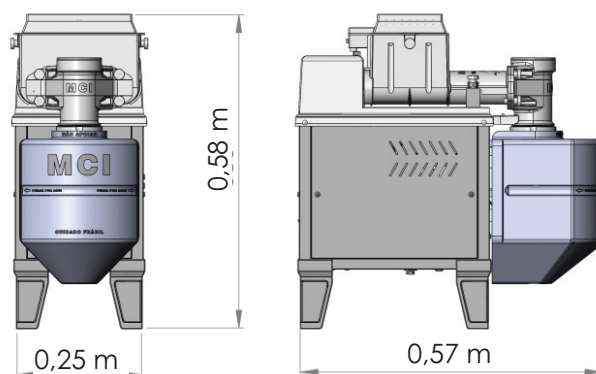




CÓD. 45421



Peso do equipamento		17,5 kg								
Para Transporte		Altura : 0,66 m Largura : 0,33 m Comprimento : 0,74 m Peso bruto: 22,1 kg								
ACESSÓRIOS	MANDÍBULAS	 n°27 n°28								
	BICOS MASSA	 25 30 36 46 54,5 churros								
	BICOS RECHEIO	 12 20 27 33 8								
	CARIMBO DE RISSOLES n°3	TAMPA DISTRIBUIDOR PARA SALSICHA		TAMPA DISTRIBUIDOR PARA PRODUTO SEM RECHEIO			CHAVES ALLEN 3 e 5 mm			
Capacidade produtiva* (unidades/hora)	1000	1000	900	820	760	550	460	400	310	250
Peso salgado	15g	25g	30g	40g	50g	70g	85g	100g	120g	140g

* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou menos, dependendo das condições de textura da massa, temperatura e umidade

Capacidade volumétrica dos compartimentos	Caçamba recheio + distribuidor	2 litros
	Caçamba massa + distribuidor	1,9 litros
Tensão elétrica:	220V (padrão) ou 110V (Solicitar no pedido) tomada 10A	
Consumo	135 W	
Potência	Rosca de Massa	46 W
	Rosca de Recheio	46 W
	Cortador	46 W
Formatos de Produtos		
Tamanho dos produtos	8g até 180g	
 De 8g a 180g A partir de 140g poderá sair alongado dependendo da textura da massa Diâmetro máximo*: 54mm  De 8g a 90g A partir de 90g o formato poderá sair alongado Diâmetro máximo*: 54mm  De 8g a 180g Diâmetro máximo*: 54mm  De 10g a 180g Diâmetro máximo*: 21mm * Diâmetro máximo: será a maior circunferência possível do produto formatado no equipamento		
Produtos	Massas cozidas , empada , bolinha de queijo, brigadeiro, churros. * Recomendamos o uso de margarina com pelo menos 80% de lipídeos.	
Painel Elétrico	